

SERIE L MONOFÁSICA



L10M



L33M

- Fabricadas en Italia.
- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Todos los elementos en contacto con alimento están fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Todos los modelos llevan incorporado un temporizador de serie (excepto L10M).
- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo y de muy fácil limpieza.
- Cuba y cabezal fijos.
- Gama disponible: 10, 22 y 33 litros.
- Provistas de ruedas.

CARACTERÍSTICAS	L10M	L22M	L33M
Nº de velocidades	1	1	1
Capacidad (litros)	10	22	33
Kg masa (*)	7	17	25
Caldero extraíble	NO	NO	NO
Cabezal elevable	NO	NO	NO
Potencia (W)	375	750	1.500
Dimensiones caldero (mm)	Ø 260 x 200	Ø 350 x 210	Ø 400 x 260
Dimensiones totales (mm)	270 x 540 x 560	400 x 700 x 680	450 x 740 x 730
Peso neto (Kg)	48	65	70

(\*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.